

klosterhof

WEINGUT

GOLDMUSKATELLER

BIRNBAUM

Südtiroler DOC



Unser Goldmuskateller hat eine leuchtende, goldgelbe Farbe mit leicht-grünlichen Reflexen. Sein Duft ist fruchtig, er schmeckt nach Muskat und Südfrüchten. Im Gaumen überzeugt er durch seine trockene Eleganz und Mineralität.

Der fruchtig-frische Goldmuskateller aus dem Klosterhof gedeiht in der Lage Trifall, in direkter Nachbarschaft zum Klosterhof. Hier, auf 450 Metern Seehöhe, ist der Boden von den Moränenablagerungen aus der letzten Eiszeit geprägt und ideal für ein mäßiges Wachstum. Die Rebstöcke sind auf Pergel erzogen: Das garantiert eine gute Beschattung und den notwendigen Schutz vor der Südtiroler Sonne.

Mit dem Goldmuskateller beenden wir die Traubenlese im Klosterhof. Der optimale Erntezeitpunkt liegt meist zwischen Mitte bis Ende Oktober. Nach der Traubenlese werden die entstielteten Trauben gequetscht und bei niederen Temperaturen für 24 Stunden mazeriert. Die Vergärung und der Ausbau auf der Feinhefe erfolgen im großen Akazienfass. Dieses Akazienholz schlagen wir im Frühwinter selbst im Montiggler Wald bei Kaltern. Die Fässer werden dann vom letzten Kalterer Fassbinder gefertigt.

Seinen Namen erhält unser Goldmuskateller übrigens durch den Kaiser Alexander-Birnbaum-Sämling. Dieser ist etwa 50 Jahre alt und steht am Rande des Weinguts, auf dem der Goldmuskateller wächst.

FAMILIE ANDERGASSEN

Klavenz 40 39052 Kaltern Südtirol Italien T +39 0471 961046 info@weingut-klosterhof.it www.klosterhof.it
MwSt. Nr. 00556930212 St. Nr. NDR SKR 60E28 B397R